Haceb

Manual de Usuario
Estufa de Mesa

Lea detenidamente estas instrucciones de uso e instalación antes de encender u operar su producto y guárdelas como referencia para el futuro.

Referencias

AR-V GAS, AR-T GAS,
AR-T MIX 3x1

ISO 9001 Icontec internacional
Certificado N° SC 062-1

CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM

Sello de Calidad Icontec internacional
NTC -- 2832-1 GASODOMÉSTICOS PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS. REQUISITOS DE SEGURIDAD. COCINAS Y HORNOS A GAS.

Sello con Reglamento Técnico Icontec internacional
(Resolución 1023 de 2004 del MCIT) GASODOMÉSTICOS PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS. COCINAS

ÍNDICE

Placa de Especificaciones 3
Garantía 3
Certificado de Garantía 3
Situaciones no cubiertas por la Garantía 5
Glosario 6
Precauciones de Seguridad 7
Instrucciones Generales 7
Método para verificar el correcto funcionamiento de los quemadores 8
Procedimiento para ubicar los quemadores inyectados en su producto 8
Ventilación 9
Descripción del producto y sus partes 9
Partes del Producto 10
Instalación 10
Instalación para Estufas con espaldar 10
Instalación del gasodoméstico para suministro de GLP 11
Instalación del gasodoméstico para suministro de gas por red 11
Instalación Eléctrica 12
Operación y funcionamiento 13
Ventilación 13
Como encender los quemadores 13
Advertencias al utilizar los quemadores de gas 13
Recomendaciones sobre el manejo de las válvulas 14
Como operar las resistencias eléctricas tubulares 14
Prevención y cuidados 15
Precauciones con los productos 15
Aspectos ambientales 15
Recomendaciones sobre el manejo de las resistencias eléctricas. 16
Cuidados de las resistencias eléctricas tubulares 16
Limpieza 16
Para el Acero Inoxidable 16
Para el Porcelanizado 16
Para los Quemadores 16
Soluciones antes de llamar al Servicio Técnico 17
Centro de Servicio 18
Activación de la Garantía 19

Las imágenes contenidas en este manual pueden ser diferentes al producto original y su único objetivo es ayudar a mejorar la comprensión del contenido escrito del mismo.

PLACA DE ESPECIFICACIONES

GARANTÍA

Fabricante, descripción, vendedor, teléfono y fecha de compra: determinados en la factura de venta.

Identificación del producto garantizado: En la placa de especificaciones de este manual

Vigencia de la garantía: un (1) año a partir de la fecha de compra en el establecimiento comercial.

INCLUSIONES Y EXCEPCIONES:

INDUSTRIAS HACEB ofrece una garantía de un (1) año sobre todas las partes y componentes en las estufas, de mesa excepto aquellas partes o componentes que por estar sometidas a un constante uso o desgaste natural no serán cubiertas por la garantía como: parrillas, vidrios, tapa de la fuente de calor y bujías. La garantía se hará efectiva siempre y cuando el usuario haya hecho uso del producto según las condiciones establecidas en el manual de instrucciones.

LA GARANTÍA EXCLUYE RECLAMACIONES ASOCIADAS A:

1. Oxidaciones causadas por golpes, rayones y ambientes salinos. El Servicio Técnico HACEB prestará el servicio de reparación con cargo al usuario y valorado de acuerdo al daño.

2. Daños asociados a fenómenos de la naturaleza tales como lluvias, inundaciones, movimientos telúricos, descargas eléctricas, incendios y actividades ilícitas, entre otros.
3. Cuando el producto es usado o instalado de forma indebida, es decir, uso contrario a las instrucciones de manejo o uso distinto a las condiciones normales. Este aspecto incluye la conexión a un voltaje y/o gas distinto al especificado e instalación en recintos no adecuados según las condiciones dadas por el fabricante y la normatividad técnica vigente.
4. Uso del producto doméstico con fines comerciales o industriales
5. Corto circuito externo, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o inadecuada conexión de puesta a tierra.
6. Maltrato o abuso por parte del usuario durante su operación, manipulación y transporte
7. Reparación o modificación por parte de personas que no pertenezcan al Servicio Técnico HACEB o talleres autorizados.
8. Alteraciones o modificaciones del rotulado del producto
9. Los servicios prestados por HACEB fuera del período de garantía ofrecido con el producto o que deban ser prestados durante el período de garantía por causas imputables al usuario por no dar cumplimiento a las instrucciones establecidas en el manual de instrucciones del producto, se realizarán por HACEB con cargo del valor al usuario.

CONDICIONES DE REPARACIÓN:

Una vez presentada la falla, el usuario deberá llamar a la línea gratuita de SERVICIO TÉCNICO que se encuentra en el manual de instrucciones, en la que se le darán las indicaciones de procedimiento a seguir y los sitios de reparación o talleres autorizados en el territorio nacional.

SEÑOR USUARIO:

Para la prestación del servicio en garantía es importante disponer de la factura de compra para la verificación de la fecha de adquisición, en caso de no contar con ella se verificará el serial que esta dispuesto en la placa de especificaciones del producto.

DECLARACIÓN DEL TIEMPO DE SUMINISTRO DE REPUESTOS:

Cinco (5) años, contados a partir de la fabricación del último lote.

PARA VALIDAR OPERATIVAMENTE LA GARANTÍA Y ACCEDER A NUESTROS SERVICIOS, CONSERVE LA FACTURA DE COMPRA.

Active su Garantía por Internet visitando nuestra página www.haceb.com

Aplica solo para Colombia

SITUACIONES NO CUBIERTAS POR LA GARANTÍA

-1. El periodo de garantía de fábrica ha expirado. -2. El producto presenta el número de serie alterado ó removido. -3. El producto presenta modificaciones no autorizadas en las especificaciones. -4. Problemas causados en la instalación y/o reparación efectuada por personal no autorizado por INDUSTRIAS HACEB S.A. -5. Artículo desconectado a la fuente de voltaje. -6. Ausencia de gas o voltaje (aplica para calentadores, cubiertas, estufas y hornos). -7. Baterías deficentes. (aplica para calentadores). -8. Bombillo quemado o flojo posterior a su instalación. -9. Cierre magnético con ajuste excesivo (adherencia), para esto se debe esperar como mínimo 20 segundos entre apertura de puertas. -10. Conexiones eléctricas flojas o sueltas, después de un mes de uso. -11. Presenta fuga de agua por falta de mantenimiento en el sifón. -12. Presenta fuga de agua por condensación en el tubo intercambiador ubicado en la parte trasera de la nevera, (esto es normal). -13. Calentamiento del compresor, condensador, separador metálico y laterales, esto es normal. -14. Escapes de agua por deficiente conexión en la manguera de suministro y desagüe (aplica para estufa y cubiertas). -15. Deterioro de parrillas en zonas donde hay contacto directo con la llama (aplica para estufas y cubieras). -16. Inyectores obstruidos por derrame de alimentos. -17 Manguera de desagüe obstruida por objetos extraños y por no realizar mantenimientos preventivos. -18. Oxidación causada por golpes, rayas o producto expuesto a ambientes salinos y/o con humedad relativa por encima del 70%. -19. Presiones de agua y/o gas por fuera de especificaciones según placa o manual de usuario. -20. Problemas causados por operaciones o usos inadecuados, en forma incorrecta y/o diferente a lo especificado en el manual de usuario. -21. Problemas causados por transporte inapropiado del equipo. -22. Problemas causados por la invasión de cuerpos extraños al producto como insectos, ratones, similares, o falta de limpieza del producto. -23. Problemas causados por condiciones de la naturaleza como: terremotos, inundaciones, tormentas eléctricas, etc. -24. Problemas causados por condiciones accidentales o provocadas como incendios, fluctuaciones de voltaje, vandalismo, robo o similares. -25. Problemas asociados con nivelación del producto, este debe ser realizado por el usuario, el manual lo especifica. -26. Problemas con instrucciones de funcionamiento tales como: a). Poco frío en conservador que este asociado a manejo de perilla, condensadores poco ventilados, obstrucción de las salidas y retornos de aire, puertas mal ajustadas. b). Ausencia total de frío por manejo de perilla o falta de voltaje. -27. Ruidos normales en: Ventilador, termostato, inyección refrigerante, temporizador, compresor y descongelación del evaporador por resistencia eléctrica. -28. Mal olor y sabor de los alimentos por causas asociadas a derrames y productos refrigerados descubiertos. -29. Por condensación interna que estén asociados a tiempos excesivos de apertura de puertas, alimentos no envueltos, descubiertos o calientes.

Aplica solo para Colombia

GLOSARIO

Amarillamiento: Proceso en el cual una parte del producto que esta blanco cambia de tono de una manera gradual hasta llegar a un amarillo claro.

Breakers: Interruptor de seguridad que activa la energia de un espacio determinado y se acciona automaticamente en caso de sobrecarga electrica.

Conexiones flexibles a base de elastómeros: Manguera elásticas con la función especifica de cumplir con la instalación adecuada para el producto.

Corrosión galvánica: Se denomina asi a la oxidación ocacionada por el contacto fisico entre dos metales diferentes.

Gasodoméstico: Producto de linea blanca fabricado especialmente para la coccion de alimentos con base a gas.

GLP: Siglas utilizadas para abreviar el termino Gas Licuado de Petroleo o Gas Propano, este tipo de gas es almacenado generamente en cilindros.

GN: Siglas utilizadas para abreviar el termino Gas Natural, este tipo de gas es suministrado generalmente por red domiciliario.

NTC: Siglas utilizadas para abreviar el termino Norma Tecnica Colombiana. Las cuales son emitidas a partir de una necesidad internacional aprobada por ISO (Organismo Internacional de Estandarización), con el fin de estandarizar procesos que mejoren la gestión de las empresas.

Placa de especificaciones: Se encuentra en el interior del manual de usuario y contiene información sobre las caracteristicas electricas, de funcionamiento y capacidad del producto.

RTC: Siglas utilizadas para abreviar el termino Reglamento Tecnico Colombiano, la cual se expide para gasodomésticos que funcionan con combustibles gaseosos, que se fabriquen o importen para ser utilizados en Colombia.

Termostato: Es un instrumento técnico usado para el control de temperatura al interior de los hornos.

Válvula: Se le nombra válvula al componente interno de la perilla, su función es controlar el paso de gas hacia los quemadores de la estufa.

Vástago de la válvula: Es una parte de la válvula diseñada para ubicar de manera exacta la perilla del control de gas hacia los quemadores de la estufa.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Este producto debe ser instalado y ajustado por personal calificado.
- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar el producto.
- Leer las instrucciones de uso antes de encender este producto.
- No instalar el producto en locales que no dispongan de la ventilación suficiente.

INSTRUCCIONES GENERALES

- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión de suministro del gas) y el reglaje del gasodoméstico sean compatibles. En el numeral 1. de este manual y en la placa de especificaciones adherida al artefacto aparecen el tipo de gas y la presión de trabajo para la cual fue diseñado.
- Este gasodoméstico no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.
- Para su correcto funcionamiento este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo a las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiental.
- En el numeral 1. de este manual y en la placa de especificaciones adherida al artefacto aparece la potencia nominal con base en el poder calorífico superior y en condiciones estándar de referencia.
- Para garantizar la seguridad y un adecuado funcionamiento de su gasodoméstico, la instalación debe realizarse de acuerdo con las normas NTC 2505 y NTC 3632, o con los requisitos vigentes para cada localidad.
- Para la ventilación de recintos interiores donde se instalan productos de cocción, el instalador se debe regir por el reglamento técnico (RTC 0001 MCIT), resolución 1023 del 25 de mayo de 2004 expedida por Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Adicionalmente, el recinto donde se va a instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas según corresponda, en la NTC 3631 primera actualización: 2003-08-26
- Éste gasodoméstico está diseñado con un sistema quemador en el cual no se presentan los siguientes fenómenos que son muy comunes en otros productos:

  -Puntas amarillas: Caracterizado por la aparición de una coloración amarilla en las puntas de las llamas.

  -Desprendimiento de llama: Fenómeno caracterizado por la separación de las llamas de los puertos de la cabeza del quemador.
- Encender cada uno de los quemadores de la mesa con la perilla ubicada en la posición de flujo máximo.
- Verificar que la llama de cada uno de los quemadores sea de color azul y que no se presenten puntas amarillas, retroceso de la llama o desprendimiento de la misma.
- Colocar las perillas en posición de flujo mínimo y revisar que no se presenten puntas amarillas, retroceso de la llama o desprendimiento de la misma.
- No está permitido conectar más de un gasodoméstico de un toma cuando la conexión se realiza con tuberías flexibles.
- Las conexiones flexibles a base de elastómeros, no deben quedar en contacto con las partes calientes del aparato, o bajo la acción directa de los productos de combustión, por lo cual no deben cruzar por detrás del gasodoméstico.
- La longitud de la conexión flexible debe ser la mínima posible de acuerdo con el grado de desplazamiento necesario del producto. En ningún caso será mayor que 150 cm.
- Las conexiones flexibles deben instalarse de tal manera que no se presente estrangulamiento que obstruya el flujo normal del gas.

- Las conexiones del gasodoméstico deben ser de fácil acceso, de tal manera que puedan efectuarse labores rutinarias de inspección, limpieza, mantenimiento y reparación.
- Este gasodoméstico garantiza un nivel de emisiones de monóxido inferiores a los límites normativos, lo que garantiza el cumplimiento de la resolución 1509 una vez el producto se encuentre instalado.
- Para hacer más fácil el trámite de su garantía le recomendamos presentar EL EMPAQUE ORIGINAL, accesorios y manuales originales del producto.
- Si el Servicio técnico Haceb o sus centros de servicios autorizados certifica que efectivamente el producto tiene problema o defectos de fabrica, la garantía del nuevo producto inicia a partir del momento en que lo reciba y hasta el tiempo establecido.
- En caso de presentarse alguno de los anteriores fenómenos, comuníquese con el Servicio Técnico.

ADVERTENCIA

Para un correcto funcionamiento de su producto tenga especial cuidado con las recomendaciones de ventilación. Condiciones inapropiadas de ventilación pueden ser perjudiciales para la salud.

IMPORTANTE

- Este Producto es un bien de consumo, duradero para uso domestico.
- Este producto no está diseñado para ser usado por personas con problemas físicos, sensoriales o mentales, o que carecen de experiencia y conocimiento, a menos que se les esté brindando supervisión o instrucción con respecto al uso del producto por parte de una persona responsable.

Método para verificar el correcto funcionamiento de los quemadores

El correcto funcionamiento de los quemadores inyectados se garantiza desde su diseño, por tal motivo no requieren de manipulaciones adicionales para su operación adecuada. Estos quemadores no poseen regulador de aire.

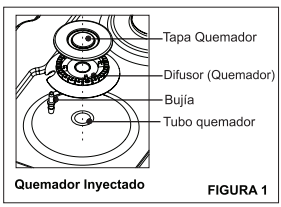


FIGURA 1

Procedimiento para ubicar los quemadores inyectados en su producto

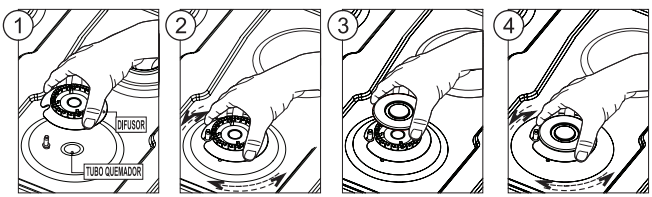


FIGURA 2

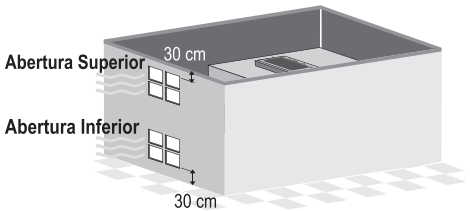
1. Ubique el difusor centrándolo con el tubo quemador.
2. Verifique que el difusor quede ajustado y ubicado correctamente.
3. Ubique la tapa quemador centrandola con respecto al difusor.
4. Verifique que la tapa quemador quede ajustada y ubicada correctamente.

Ventilación

- Las estufas de gas, deberán ubicarse en un recinto con la ventilación necesaria para que se efectúe la combustión completa, la renovación de aire y la dilución de los productos de combustión. Además, deben estar alejadas de materiales combustibles como gasolina, tíner, detergentes, madera, telas, entre otros.
- El recinto de instalación de los gasodomésticos deberá tener un volumen mínimo de 3,4 m^3 por cada kilovatio de potencia nominal instalado.
- El cálculo de la potencia nominal instalada, deberá tener en cuenta la suma de todos los artefactos de gas que se encuentren instalados en ese lugar.
- Si el cuarto cumple con este requisito, se considera el lugar como un espacio no confinado y el producto puede ser instalado sin ningún inconveniente.

Si el recinto no cumple con el requisito anterior, el lugar de instalación se considera como confinado y será indispensable que la ventilación interior se alcance mediante uno de los siguientes métodos:

- Si el aire de ventilación se toma directamente del exterior, se deberán realizar dos aberturas permanentes que deberán tener un área mínima de 6 cm2 por cada kilovatio de potencia nominal instalado.
- En caso de ser necesarias, la localización de las aberturas de ventilación deberá ser; una inferior a máximo 30 cm del suelo y una superior a máximo 30 cm del techo hacia abajo.

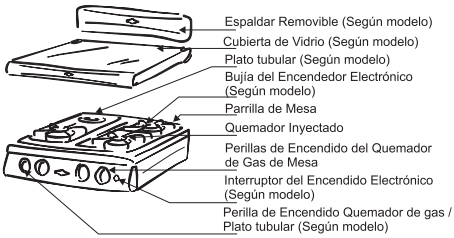


- Si el aire de ventilación se toma de otros recintos de la misma edificación, deberá dotarse el cuarto de dos aberturas permanentes que deberán tener un área libre mínima de 645 cm2 o 22 cm2 por cada kilovatio de potencia nominal instalado en el espacio confinado.

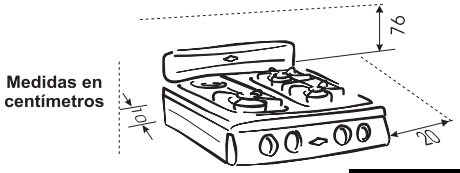
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y SUS PARTES

Para entender cómo se instala, cómo se pone a funcionar y qué medidas hay que tener presentes para obtener un óptimo desempeño de su producto, es muy importante que conozca cada una de las partes que lo componen.

Partes del Producto


Espaldar Removible (Según modelo)
Cubierta de Vidrio (Según modelo)
Plato tubular (Según modelo)
Bujía del Encendedor Electrónico (Según modelo)
Parrilla de Mesa
Quemador Inyectado
Perillas de Encendido del Quemador de Gas de Mesa
Interruptor del Encendido Electrónico (Según modelo)
Perilla de Encendido Quemador de gas / Plato tubular (Según modelo)

En la ubicación del gasodoméstico deben respetarse las distancias que se ilustran.



DIMENSIONES GENERALES			
REFERENCIAS	ALTO (mm)	ANCHO (mm)	PROFUNDIDAD (mm)
ESTUF MESA AR-V GAS	170	520	575
ESTUF MESA AR-T MIX 3x1	230	520	575
ESTUF MESA AR-T GAS	230	520	575

INSTALACIÓN

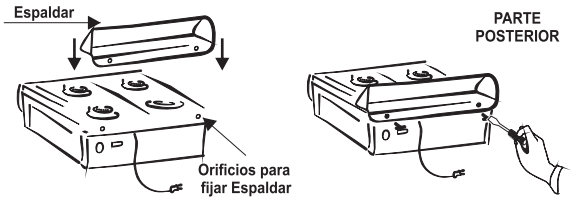
Para obtener un mejor y más eficiente funcionamiento de su refrigerador es importante tener en cuenta las siguientes recomendaciones en el momento de realizar la instalación:

IMPORTANTE

- Este producto debe ser instalado por personal calificado y certificado.
- Recuerde que los daños ocasionados por una instalación inadecuada no realizada por Servicio Técnico HACEB o sus centros autorizados, no están cubiertos por la garantía.

Instalación para Estufas con espaldar

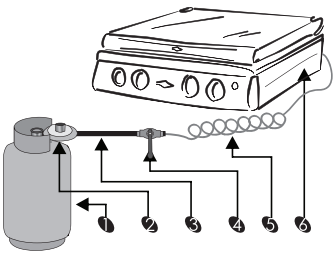
- Al desempacar su estufa de mesa, el espaldar lo encontrará debajo de la misma.
- Sitúe el espaldar por la parte posterior coincidiendo las perforaciones de éste con los orificios de la estufa. Con la ayuda de un destornillador fije el espaldar con los dos Tornillos.



Instalación del gasodoméstico para suministro de GLP:

La instalación de los gasodomésticos que operan con suministro de GLP, debe poseer los siguientes elementos:

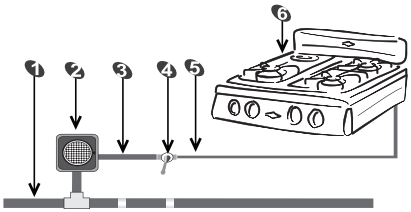
1. Suministro del Gas (Cilindro)
2. Regulador
3. Tubería de Conexión entre el Cilindro y la Estufa.
4. Válvula de Paso de la Conexión de Gas
5. Conector Flexible
6. Estufa HACEB.



Instalación del gasodoméstico para suministro de gas por red.

Las instalaciones que operan con suministro de gas por red deben poseer los siguientes elementos:

1. Red de Distribución
2. Centro de Medición (Medidor y Regulador)
3. Línea de Servicio (Suministro)
4. Válvula de Paso
5. Tubería para Conexión
6. Estufa HACEB.



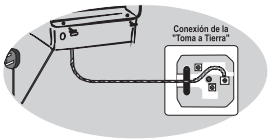
NOTA: *Después de realizar todas las conexiones, verifique con agua jabonosa que no existan fugas.*

- La tubería para la instalación de las cocinetas de gas puede ser de los siguientes materiales:
  1. Tubería flexible de cobre A ó B
  2. Tubería flexible de acero inoxidable
  3. Manguera flexible a base de elastómero

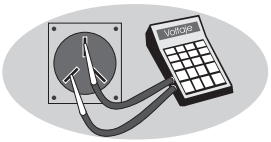
- Cuando en un mismo recinto además del producto para cocción se instale otro gasodoméstico, a mayor altura, se debe guardar una distancia mínima de 0,40 m entre las partes más cercanas de los quemadores, a no ser que se intercale una pantalla Incombustible para evitar que se afecte el buen funcionamiento del producto por los vapores o productos de la combustión procedentes del aparato de cocción.
- La ubicación del gasodoméstico dentro de un recinto deberá ser de tal forma que la distancia mínima con respecto a cualquier material o elemento combustible sea de 5 cm a su alrededor (En la parte trasera la distancia mínima debe ser de 10 cm) y 76 cm desde su parte superior. Además, la distancia mínima entre un tomacorriente y la entrada de gas del aparato debe ser de 50 cm.
- Se debe tener precaución de no acoplar accesorios de materiales diferentes para evitar corrosión galvánica, además de comprobar que la boquilla del aparato, la de la instalación y el tubo de conexión tengan el mismo diámetro nominal.

Instalación Eléctrica

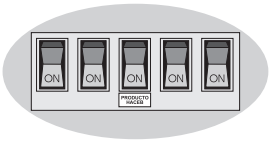
Si su producto posee elementos eléctricos, se deben seguir las siguientes instrucciones para la instalación de las partes eléctricas:



- Tome el cable verde que sale de la parte posterior del producto y conéctelo a la "toma a tierra" de la instalación.

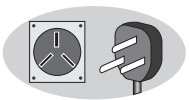


- Asegúrese de que el voltaje del toma corriente de la conexión de la instalación eléctrica este acorde con el voltaje nominal del producto.

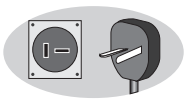


- En la caja de control de energía eléctrica de la casa, identifique los "breakers" que controlarán el producto, márquelos con su nombre y finalmente conecte el producto al toma corriente.

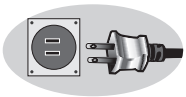
NOTA: *Si la geometría del enchufe del producto no corresponde con la del toma corriente de la instalación, cambie uno de ellos de modo que ambos coincidan, garantizando, que dicho enchufe o toma corriente cumpla con las especificaciones eléctricas definidas en la placa del producto.*



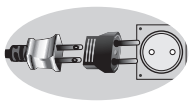
Conector trifilar
120 V / 220 V / 240 V



Conector tipo pata trabada
(208 V / 220 V / 240 V)



Conector plano recto
(120 V)



Adaptador Conversor de
clavija tipo A a Tipo C(220 V)
Válido para Perú

ADVERTENCIAS

- La función del cable de conexión a tierra es evacuar las pequeñas fugas de corriente presentes en los productos eléctricos y suministrar protección al usuario contra sobrecorrientes por cortocircuito. Es muy importante su previa conexión, la cual debe hacerse al circuito de puesta a tierra de la instalación eléctrica de la edificación o en su defecto a una tubería metálica de agua, estructura o sistema metálico subterráneo local.
- Nunca conecte el cable de puesta a tierra al neutro de la instalación; éstas podrían energizar las partes metálicas del producto.
- El circuito eléctrico al cual se va a conectar el producto debe estar independiente de otros y tener la capacidad de suministro de corriente adecuada para este producto. Los "breakers" de la caja de suministro eléctrico no deben ser reemplazados por otros de mayor amperaje en condiciones normales. En caso necesario, verifique las especificaciones técnicas de las redes eléctricas de la casa.

- El cable de suministro de energía del producto tiene su respectivo enchufe diseñado con una capacidad de corriente equivalente a su potencia nominal. Por ningún motivo lo cambie o empalme un cable de suministro diferente; ésto podría deteriorarlo y causar cortocircuitos.
- Evite que los cables eléctricos de otros aparatos que se usen cerca del horno toquen partes calientes.
- Antes de sustituir cualquier elemento eléctrico, desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.

OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

Ventilación

Asegúrese que el gasodoméstico esté bien ventilado, mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.

Si el recinto donde se va a instalar el gasodoméstico no tiene como mínimo 3,4 m³ por cada kW de potencia total agregada de los gasodomésticos instalados en el recinto, el recinto debe contemplar las condiciones de ventilación contenidas en la norma NTC 3631 1ª actualización: 2003-08-26 (Ver numeral 3.2.21. del presente manual).

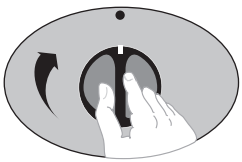
Como encender los quemadores

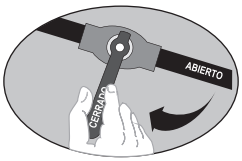
- Las perillas se deben encontrar siempre en posición de Apagado.
- Gire la válvula general de paso hasta la posición Abierto.
- Para estufas con encendido electrónico pulse el interruptor.
- Tenga lista la fuente de ignición (cerilla, encendedor) y acérquela al quemador en caso de que su estufa no tenga encendido electrónico
- Presione la perilla, gírela en sentido contrario de las manecillas del reloj hasta la posición de Flujo Mínimo. Una vez encendido el quemador retire la fuente de ignición.
- Si se requiere más calor, gire la perilla en el sentido de las manecillas del reloj hasta la posición de Flujo máximo.
- Cuando termine gire la perilla en sentido de las manecillas del reloj hasta la posición de Apagado.

Advertencias al utilizar los quemadores de gas

Cuando haya terminado de utilizar los quemadores de gas de su producto HACEB, recuerde siempre:

Que la perilla esté en la posición de "Apagado".

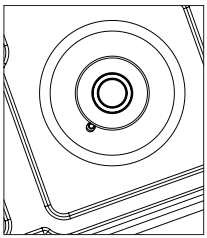




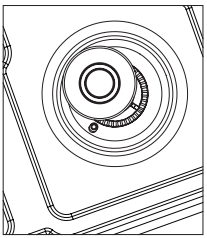
Girar la llave de paso de suministro de gas hasta la posición de "Cerrado". Si es un cilindro, cerrar la llave del mismo

ADVERTENCIA

La ubicación incorrecta de la tapa sobre el quemador puede ocasionar mala combustión y deterioro del quemador de aluminio. Los daños ocasionados al quemador por la inadecuada manipulación, quedan excluidos de la garantía del producto.



CORRECTO

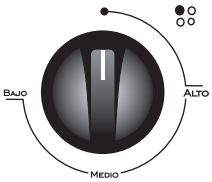


INCORRECTO

Recomendaciones sobre el manejo de las válvulas

- No le haga fuerza a las perillas más allá del tope de abierto y cerrado.
- No hale las perillas porque el cono interno podría desacomodarse y originar fugas de gas
- Cuando el cilindro de gas se agota, no lo invierta tratando de obtener un poco más de gas, porque en el fondo se van sedimentando suciedades, solventes con arena, que al pasar a las válvulas las rayan quitándoles la grasa lubricante, dando lugar a escapes posteriores.
- Las válvulas deben permanecer en su interior limpias de grasas y derrames originados por la cocción de alimentos o labores de limpieza.
- Deben evitarse los movimientos laterales en el vástago de la válvula; podrían ocasionarse fugas.

Como operar las resistencias eléctricas tubulares



En la posición (ALTO), el plano operará a su máxima potencia nominal, encendiéndose totalmente.

En la posición (MEDIO), se apagará la resistencia exterior y quedará encendida solamente la interior.

En la posición (BAJO), se volverán a encender las dos resistencias, pero esta vez a una potencia mínima en relación con la posición nominal.

Para apagar totalmente el plano tubular, la perilla debe quedar en la posición (●).

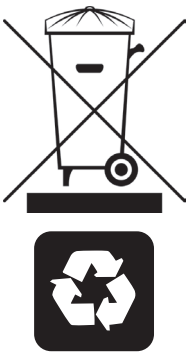
PREVENCIONES Y CUIDADOS

Precauciones con los productos

- Evite que el recipiente quede en contacto directo con el espaldar.
- El máximo diámetro de los recipientes que se pueden usar en los quemadores de mesa es de 22 cm cuando se utilizan dos o más puestos de forma simultánea. En el caso de usar un solo puesto puede emplearse un recipiente hasta de 28 cm de diámetro. El mínimo diámetro es de 10 cm.
- No se deben usar recipientes con base convexa o con rebordes salientes, ya que al desplazarse se pueden desestabilizar fácilmente.
- Se pueden usar recipientes pequeños (10 - 12cm) con base cóncava, colocados en el centro de los soportes (parrillas).
- No coloque sobre los elementos calefactores objetos que puedan interesar a los niños; éstos podrían accidentarse tratando de alcanzarlos. Coloque las asas de los utensilios de cocina de modo que queden por fuera del alcance de éstos. No permita que los niños manipulen las perillas de la estufa y jueguen con ellas.
- No almacene cerca del producto detergentes ni sustancias inflamables de ningún tipo (tíner, gasolina o blanqueadores, entre otros).
- Use ropa apropiada, las prendas sueltas o adornos colgantes pueden originar accidentes al cocinar.
- Mantenga limpia la tapa del quemador y las superficies alrededor de ésta. La suciedad, la grasa derramada y otros materiales inflamables son fuentes de riesgo. No olvide la periodicidad en la limpieza y desobstrucción de los orificios de los quemadores.
- Si percibe olor a gas en el ambiente cierre la válvula de paso, ventile el lugar, no accione interruptores eléctricos, no encienda otro tipo de electrodomésticos y proceda a ubicar la fuga. Para ésto utilice agua jabonosa en las uniones y donde observe burbujas proceda a hacer nuevamente la unión; vuelva a verificar que no haya quedado fuga con la prueba de agua jabonosa. JAMÁS UTILICE LLAMA PARA TAL FIN.
- Si el suministro de gas es con cilindro (GLP) y el contenido se está acabando, pueden aparecer puntas amarillas en la llama del quemador; si ésto sucede cambie inmediatamente el cilindro por uno lleno ya que estas puntas pueden generar deposición de hollín o tizne y producir monóxido de carbono, gas muy tóxico.
- Durante y después del uso, no permita que paños de cocina permanezcan cerca de los quemadores de gas. Antes de hacer el aseo debe esperar el tiempo necesario para su enfriamiento; para la limpieza use solamente paños secos y de tejido liviano.

Aspectos Ambientales.

- **Empaque:** Haceb procura, en sus nuevos productos, utilizar empaques cuyas partes sean fáciles de separar, así como materiales reciclables. Por lo tanto, las piezas de los empaques (protectores de icopor o poliestireno expandido, bolsas plásticas y caja de cartón) deben ser desechadas de manera consciente, siendo destinadas, preferiblemente, a recicladores.
- **Producto:** Este producto fue fabricado con materiales que pueden ser reciclados y/o reutilizados. Entonces, al deshacerse de este producto, busque compañías especializadas en desmontarlo correctamente.
- **Eliminación:** Al desechar este producto, al final de su vida útil, solicitamos que sea obedecida la legislación local existente y vigente en su ciudad o país, haciendo esto de la forma más correcta posible.



Recomendaciones sobre el manejo de las resistencias eléctricas

- En lo posible siempre tape los recipientes con el fin de disminuir el tiempo de cocción de los alimentos.
- Utilice recipientes de tamaño igual o mayor a la superficie de las resistencias eléctricas, además éstos deben tener un fondo plano con el fin de obtener mínimos tiempos de cocción y de consumo de energía.
- No olvide apagar las resistencias eléctricas antes de retirar los recipientes, para evitar el desperdicio de energía. En los platos tubulares un minuto antes; en los platos blindados aproximadamente cuatro minutos antes.

Cuidados de las resistencias eléctricas tubulares

- No utilice objetos punzantes como navajas y cuchillos, entre otros, para quitar restos de alimentos sobre la superficie de las resistencias eléctricas tubulares.
- Evite derrames de líquidos y poner recipientes mojados sobre las resistencias eléctricas tubulares a la hora de la cocción.
- Para evitar riesgos de inducción, cuando sea necesaria la limpieza de su plato tubular, desconecte su producto de la red de suministro de energía antes de iniciar dicha operación de limpieza.

ADVERTENCIA

Si al momento de cocinar siente síntomas tales como mareos, dolor de cabeza somnolencia, fatiga, entre otros; suspenda el proceso de cocción y haga revisar la instalación de su producto por personal calificado.

LIMPIEZA

Para el Acero Inoxidable

- Es necesario limpiar frecuentemente con una esponja no metálica, asi se evita el oscureciemiento alrededor de los quemadores. Es importante que la superficie esté siempre en contacto con el oxígeno del aire.
- En caso de ocurrir un derrame deberá limpiarse y no dejar acumular con derrames proximos, ya que ante un nuevo calentamiento del artefacto, se aumentará la adhesión del derrame al metal, haciendo más difícil su limpieza.
- Evitar el uso de limpiadores con sustancias que contengan compuestos de cloro; éste y en general los halógenos son los principales enemigos del acero inoxidable.

Para el Porcelanizado

- El porcelanizado es más resistente cuando la lámina se encuentra fría; por lo tanto, déjela enfriar antes de la limpieza.
- Haga la limpieza con detergente o jabón, utilizando paños o esponjas plásticas. No utilice abrasivos.

Para los Quemadores

- Si son en hierro porcelanizado tenga en cuenta las mismas recomendaciones anteriores.
- Si son en latón, déjelos en agua con jabón lavaplatos y limón desde la noche anterior y luego proceda a lavarlos coja una esponja no metálica.
- Si son en aluminio evite su manipulación en caliente y haga su limpieza normal.

SOLUCIONES ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Por experiencia sabemos que algunas dificultades por mal funcionamiento de nuestro producto no se deben a fallas de éste, sino a uso incorrecto o mala instalación.

Por tal razón, anotamos una lista de algunos de estos casos, para que usted pueda resolverlos fácilmente, evitando así intervenciones innecesarias del técnico y especialmente, la interrupción del servicio del producto mientras llega el técnico.

Los quemadores no encienden o la llama del quemador es muy pequeña

No llega suficiente gas al quemador

- Si su instalación posee una válvula de paso, verifique que esté completamente abierta.
- Si el suministro es con G.L.P. (propano) verifique el contenido del cilindro.
- Si su instalación es con tubería flexible (manguera), verifique que ésta no esté aprisionada por algún mueble u objeto.
- Verifique que el orificio de los inyectores no esté obstruido por grasas y derrames de alimentos; si lo están límpielos y desobstrúyalos utilizando un alfiler.

Se ven puntas amarillas en la llama y tizne en las ollas

Obstrucción de los orificios del quemador (puertos).

- Verifique que los orificios (puertos) del quemador estén limpios y desobstruidos.

Poco contenido del cilindro de G.L.P.

- Si su instalación es con G.L.P. (propano) cámbielo por uno nuevo.

Las llamas se desprenden del quemador

Demasiado gas

- Si su quemador presenta una llama más grande de lo normal y ruido (soplete), la presión de suministro puede estar muy alta, llame a su instalador de confianza.

Las resistencias eléctricas o el encendido electrónico no funcionan

Enchufe del cable de suministro de potencia se halla desconectado o haciendo mal contacto.

- Conecte e introduzca adecuadamente el enchufe en el tomacorriente y verifique su buena fijación. Si el tomacorriente no garantiza una buena conexión, debe cambiarse y garantizar que el cable de suministro no quede sometido a tensión.

Breaker disparado.

- Consulte a un técnico electricista que le diagnostique si el "breaker" es el apropiado o hay un problema eléctrico diferente.

IMPORTANTE

Nos permitimos llamar su atención sobre la necesidad de que la instalación de su producto se haga con sumo cuidado, pues como se demuestra en las anteriores recomendaciones, casi la totalidad de los problemas de funcionamiento son causados por instalaciones deficientes y no por defectos de fabricación de nuestro producto, que es de calidad insuperable y en la cual usted puede confiar.

No haga llamadas innecesarias solicitando servicio técnico. Tenga presente que si el producto HACEB está bueno, el Servicio Haceb le será cobrado aunque éste se encuentre aún en período de Garantía.

El fabricante se reserva el derecho de modificar, sin previo aviso, las especificaciones del producto contenidas en este manual.

CONFÍA TUS ELECTRODOMÉSTICOS A UN EXPERTO

Servicio Haceb más cerca

•ASESORÍA
•GARANTÍA •INSTALACIÓN
•MANTENIMIENTO PREVENTIVO
•REPARACIÓN •REPUESTOS
•RESPALDO

LÍNEA NACIONAL GRATUITA

01 8000 511 000

LÍNEA SERVICIO MEDELLÍN

255 21 00

www.haceb.com

Aplica sólo para Colombia

Activa ya tu garantía

y participa en el sorteo de una lavadora digital HACEB.

- Actividad vigente desde el 1 de enero al 31 de diciembre del año en curso.
- El sorteo se realizará durante los primeros 15 días de enero del año siguiente a la activación de la garantía y se llevará a cabo en las instalaciones de Industrias HACEB en Copacabana-Antioquia con la presencia de representantes del área de Contraloría, Mercadeo y Servicio HACEB.
- El ganador será contactado con los datos suministrados en la activación de garantía y será publicado en la página web de HACEB.
- Premio: Lavadora digital de 21 libras carga superior HACEB Ref. LAV AS 420 BL, o con características similares (sujeto a la disponibilidad del producto).
- El periodo de garantía inicia desde la fecha de compra del producto.
- La activación de la garantía solo dará derecho a participar en el sorteo diligenciando los datos en el formulario de la página web o llamando a la línea de Servicio.
- Sorteo válido para Colombia.

Foto de referencia
Sujeto a la disponibilidad del producto.

Línea de Servicio Medellín: 255 21 00
Línea gratuita de Servicio Nacional: 01 8000 511 000
www.haceb.com - haceb@haceb.com

Este producto es fabricado por
INDUSTRIAS HACEB S.A.

COLOMBIA

Autopista Norte Calle 59 No. 55-80 Km 13,
Copacabana, Antioquia, Teléfono: 400 51 00
Línea de Servicio Medellín: 255 21 00
Línea gratuita de Servicio Nacional:
01 8000 511 000

www.haceb.com
haceb@haceb.com

10/05/2012 Revisión: 00 Código: 1105251

VENEZUELA

Av. Francisco Miranda C. Cial. Centro Plaza Torre C, piso 13 Oficina H. Los Palos Grandes, Tel.: 285 56 91 -286 37 27- 285 9196. Línea de Servicio: 08001007272 Caracas.

ECUADOR

Av. Juan Tanca Marengo Km 3.5 Tel.: 593 - 4 2241500, Línea de Servicio: 1800042232 Guayaquil.

PERÚ

Calle Mariano de los Santos 183 Oficina 802 San Isidro Tel.: (511) 440 01 96 – 421 07 53, Línea de Servicio: 080054620 Lima.

MÉXICO

Av. Paseo de las Palmas No. 765, Desp. 202 Col. Lomas de Chapultepec, C.P. 11000 Del Miguel Hidalgo, Tel.: (52 55) 55 20 70 91 México D.F.

www.haceb.com

M-106